



タマゴのおいしさ・峯木ラボ

(第67回)

暑い夏8月がやってきました。今回は、6月6日に宇都宮市マロニエプラザで行われた食育推進全国大会を紹介します。「食育」の言葉は、日本人の生活に根付きましたが、20年以上たった現在、どのような食育活動が行われ、どのような方向に進んでいるのかをみたいと思い、参加いたしました。また、7月1日開催の第12回タマゴシンポジウム(東京大学弥生講堂、タマゴ科学研究会主催)の様子も紹介いたします。

1. 第21回食育推進全国大会 in とちぎ

食育推進全国大会は、昨年、徳島市で行われ、今年は農業県である栃木県宇都宮市で開催されました。2006年の第1回大会(大阪府)以降毎年開催されており、食育について国民への直接的な理解促進を図るとともに、関係者相互の連携を促進するため、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する「食育月間」に開催する全国規模の行事です。

今年の大会テーマは、「とちぎからつながる恵みの和」となっています。出展は、①食と農のつながり、②食の安全・安心、③心身の健康、④環境の調査、⑤学校給食・教育、⑥和食文化、⑦地産地消、⑧食で楽しむ、の8つのカテゴリーに分けて、162団体のブース展開をしていました。タマゴ科学研究会は、たまご知識普及会議と一緒に、③心身の健康のカテゴリーに所属して展示を行いました。その隣には、(一社)日本フレイル予防サービス振興会が並んでいます。タマゴに対するファンが多く、たくさんの方が興味を持ってブースに訪れました。「高齢者には、タマゴの栄養が大事だわ！低価格で頑張れ！」という応援者もありました。私も同じくタマゴ！頑張れ！です。



左中:タマゴ科学研究会ブース
上:マロニエプラザ会場

⑥和食文化ブースには、栃木の伝統食「すみつかれ」の試食の提供があり、生産量全国第一位のかんぴょうの紹介、和食の基本である昆布と鰹節の“混合だし”の実演と試飲などがありました。⑦地産地消ブ

ースには、栃木県名産のいちご「とちあいか」、「大豆」、「牛乳」の紹介、⑧食を楽しむブースには、栃木県の牛肉、豚肉、ミルクが紹介されていました。ワークショップでは、久々にみる事ができた「生間流包丁式」や「衛生管理のプロが教える弁当の作り方」、「親子で食品安全を学ぼう」の講義を聞くことができました。また、建物外では、こども向けイベントとして、「鮎つかみ体験」、「のうぎょうラボ in 食育大会」も行われていました。入場者数は1万6千人。来年は横浜市で開催です。

2. 第12回タマゴシンポジウム

第12回シンポジウムのテーマは、「タマゴの価値を再定義する—科学・健康・調理がつなぐ持続可能な食卓—」で、理事長松村康生氏の挨拶から始まりました。演者は5名、終了後は交流会があり、参加者約150名で大変盛会でした。

各演題は、①麻布大学 澤野祥子氏は、「筋萎縮抑制におけるタマゴの可能性」、②東京科学大学 折原芳波氏は、「時間生物学から見たタンパク質摂取とタマゴの有用性」、③宮城大学 石川伸一氏は、「だし巻きの調理技術習得過程の可視化—「おいしさ」を生む身体操作の数値化に挑む—」、④聖徳大学 辰口直子氏は、「温泉卵を高齢者食として活用することの可能性」、⑤広島大学 堀内浩幸氏は、「アレルギー低減卵の開発と社会実装にむけて」の題で講演されました。

澤野氏は、『昔は身体の機能が衰える前に寿命が尽きたが、今は身体の機能が衰えても、寿命は尽きない』からはじめ、骨格筋の維持の必要性を説き、鶏卵の摂取は、骨格筋損傷後の回復を助け、筋萎縮を抑制することを報告されました。折原氏は時間栄養学の立場から、起床後2時間以内にタンパク質 15～20g(タマゴ 2 個)を摂取することが、体内時計のスイッチが入ることを報告されました。石川氏は、調理学の手法の習得に動作解析手法を用いたバイオメカニクスのアプローチを用いてだし巻きの習得状況を説明されました。辰口氏は、温度を変えた温泉卵の詳細な凝固状態を観察し、その物理的特性から高齢者食の可能性を追求されました。堀内氏は、10 年以上にわたる産学連携の継続研究で、アレルギー低減卵の開発に成功したことを報告されました。それには多くの大学と企業との解析、臨床研究には国立病院機構相模原病院と連携して進めてこられたそうです。開発のスキーム作りと広範囲な連携チームを構成し、現在は順調に社会実装に向けて進んでいるとのことでした。

第12回タマゴシンポジウムの抄録集(PDF)は、タマゴ科学研究会のHP(<http://japaneggscience.com/symposium.html>)からダウンロードできます。また、本研究所のYouTube動画を講演前及び休憩時に流していただきました。深く感謝いたします。

その後の交流会では、京都女子大学の八田一氏が乾杯の挨拶を行いました。八田氏と峯木は、5月23日に放映されたフジテレビ、さんまの「ホンマでっか!?TV」にタマゴの専門家として出演しており、八田氏はテレビの反響の大きさを報告しました。峯木にも、テレビを見た多数の方から、「これを視聴したら、タマゴの消費量がふえるわ!」という感想が寄せられています。



*タマゴのおいしさ研究所 峯木 真知子 〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7 タマゴ科学研究会 E-mail:info@japaneggscience.com(←質問、感想などはこちらのアドレス)